

# ESSEN.

## - ANFANG

### **COUVERT 2 PAX | 4**

BROT, OLIVENÖL MIT BALSAMICOESSIG UND OLIVEN TAPENADE.

### **KÄSE- UND RÄUCHERFLEISCHPLATTE | 15,5 GE**

## - TAPAS ZUM TEILEN

### **BATATAS BRAVAS | 5.5**

WIR HABEN DIE EINFACHHEIT DES ORIGINALREZEPTS BEIBEHALTEN, ABER MIT EINER GERÖSTETEN KNOBLAUCHSAUCE UND EINER LEICHT SCHARFEN SAUCE AUS CHILIS UND PAPRIKA VERFEINERT. **VG GF**

### **PATANISCAS | 6.5**

SALZKABELJAU-FRITTERS MIT KNOBLAUCHMAYONNAISE.

### **KABELJAU-FISCH-RISOTTO | 12,5**

DAS TRADITIONELLE RISOTTOREZEPT, ABER MIT KABELJAU, UM IHM PORTUGIESISCHE AROMEN ZU VERLEIHEN. (FRISCH ZUBEREITET, MINDESTENS 20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) **GF**

### **HÄHNCHEN- ODER TOFU-FRÜHLINGSROLLEN & CURRY-/KORIANDERSCHAUM | 7,5**

DAS HÄHNCHEN ODER DER TOFU WIRD IN EIN FRÜHLINGSROLLENBLATT GEWICKELT, GEBRATEN UND MIT EINEM WÜRZIGEN KORIANDERSCHAUM ZUM DIPPEN SERVIERT. **VG**

### **PIMENTOS PADRÓN | 6.5**

DIE KLASSISCHE SPANISCHE TAPA, IN OLIVENÖL GEBRATEN UND MIT ROHEM. **VG GF**

### **CAMEMBERT-KÄSE ÜBERBACKEN | 9.5**

MIT HONIG UND CHILI-PFEFFER-GELEE. **V**

### **GEBRATENER TINTENFISCH & LIMONENMAYONNAISE | 9.5**

SEPIASTREIFEN, GEWÜRZT UND GEBRATEN MIT MEHL, SERVIERT MIT LIMONENMAYONNAISE.

### **CHAMPIGNONS "BRÁS" | 9.5**

PLEUROTHUS & PORTOBELLO UMHÜLLT VON EIERN UND STROHKARTOFFELN. **V GF**

### **SAUTIERTE CHAMPIGNONS & GEMÜSE & ROMESCO | 9.5**

PLEUROTHUS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND GRÜNER SPARGEL WERDEN GEBRATEN, BIS SIE GUT GERÖSTET SIND, UND MIT EINER ROMESCO-SAUCE AUS TOMATEN, NÜSSEN UND KNOBLAUCH SERVIERT. **VG GF**

### **THUNFISCHTARTAR | 15.5**

MIT EINEM HAUCH VON SENF UND COURNICHONS AUF EINEM AVOCADOBETT. **GF (OHNE DAS BROT)**

### **ENTEN-BLÄTTERTEIG | 9,5**

MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN GEFÜLLTE ENTE.

### **LANGSAM GEBRATENE DUNKLE SCHWEINEBACKE | 11.5**

SAFTIGE SCHWEINEBACKE, LANGSAM GEGART, SERVIERT MIT EINER REDUKTION AUS WEIN UND FLEISCHSAUCE, PÜREE UND EIGELB. **GF**

### **KRABBEKROKETTEN & AUSTERNSAUCE | 8.5**

KROKETTEN NACH SPANISCHER ART, AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN EINE CREMIGE BÉCHAMEL MIT GARNELENSTÜCKEN UND AUSTERNSAUCE.

### **GEFÜLLTER PORTOBELLO | 8.5**

EIN GEFÜLLTER PILZ MIT KARAMELLISIERTEM APFEL, QUARK UND EINEM HAUCH VON RAUCHSALZ.

### **1000 BLÄTTER | 9,5**

GEWÜRZTE CHAMPIGNONS, AUBERGINEN UND ZUCCHINI, GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (MINDESTENS 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) **V GF**

### **PULLED PORK TACOS | 12,5**

MIT SCHWEINEFLEISCH, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KÄSE UND PFEFFERMARMELADE.

### **DÄNISCHES GEBÄCK "FRANCESINHA" | 15.5**

DIE TYPISCHE DELIKATESSE PORTOS WIRD AUF EINE ANDERE ART SERVIERT, HIER WIRD DAS BROT DURCH EINE MIT WURST UND STEAK GEFÜLLTE TEIGTASCHE ERSETZT. (MINDESTENS 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT)

## - SALATE

### **BURRATA | 11**

GRÜNER SALAT, TOMATEN, GUACAMOLE, BURRATA-KÄSE UND PESTO. **V**

### **ZIEGENKÄSESALAT | 9,5**

AUF EINER SCHEIBE BROT MIT HONIG UND WALNÜSSEN. **V**

## - TIBORNIEN

(PORTUGIESISCHE HANDGEMACHTE BRUSCHETTA, VERSCHIEDENE BELÄGE AUF EINER SCHEIBE GERÖSTETEM BAUERNBROT)

### **KABELJAU-FISCH TIBORNA | 9.5**

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, KABELJAU-ZWIEBEL-GRATIN MIT GRÜNZEUG UND MAYONNAISE.

### **GEBRATENES RINDFLEISCH TIBORNA | 12.5**

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, ROASTBEEF, BLUTWURST UND WINDSOR-SAUCE.

## - DESSERTS

### **PUDDING "ABADE PRISCOS" | 6.5**

MIT PORTWEIN 10 JAHRE EIS.

### **SCHOKOLADENMOUSSE-KUGEL | 5,5**

MIT KIRSCHSAUCE UND INGWERSCHAUM. **V**

### **SCHOKOLADEN-BROWNIE | 5,5 MIT**

HASELNUSSEIS. **V**

### **TASSE KÄSEKUCHEN MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN | 6,5 MIT**

MANGOMOUSSE.

### **SAUTIERTER ZIEGENKÄSE | 6.5**

MIT HIMBEERSORBET

**VG** VEGAN **V** VEGETARISCH **GF** GLUTENFREI

# TRINKT.

## COCKTAILS

CAIPIRINHA | 7.5  
CAIPIROSKA | 7.5  
ERDBEER-KAIPIROSKA | 8  
MOJITO | 7.5  
TROCENER MARTINI | 8  
KOSMOPOLITISCH | 8  
MARGARITA | 8  
PIÑA COLADA | 8  
MAITAI | 8  
LONG ISLAND EISTEE | 8  
APEROL SPRITZ | 8  
ESPRESSO-MARTINI | 8  
WHISKEY SOUR | 8

## COCKTAILS MIT PORTWEIN

PORTO TONIC | 7.5  
"PORTWEIN"-MOJITO | 8  
PORTO ERDBEERE | 8  
"APEROL SPRITZ "PORTWEIN" | 8

## ROTWEIN

ODISSEIA | 4.5 | 17  
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22  
LOBO VASCONCELLOS 5.5 | 22  
DONA SANCHA 6 | 23  
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27

## ROTWEIN - ÜBERLEGEN

GAMBOZINOS RESERVA | 32  
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 35  
PATHERNOS | 45

## WEISSWEIN

ODISSEIA | 4.5 | 17  
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22  
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25

## WEISSWEIN - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27  
HERDADE DE GROUS | 27  
CARM RESERVA | 32

## GRÜNER WEIN - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

## GRÜNER SCHAUMWEIN - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO SPARKLING  
| 44

## ROSÉ-WEIN

QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 19

## SPARKELNDER WEIN

TERRAS DO DEMO | 28

## GIN

BOMBAY TROCKEN | 8.5  
TANQUERAY | 9.5  
BOMBAY SAPHIR | 9,5  
G'VINE | 12  
MARTIN MILLER'S | 12  
SHARISH PORTUGIESISCHER GIN |  
12  
BULLDOG | 12  
HENDRICKS | 12

## WHISKY

FEUERBALL (SCHUSS) | 4  
RED LABEL | 7  
JAMESON | 7.5  
BUSHMILLS | 7.5  
JACK DANIEL'S | 8  
BULLEIT BOURBON | 9  
SCHWARZES ETIKETT | 9

## WHISKY PREMIUM

CARDHU GOLD RESERVE | 12  
MACALLAN | 14

## SANGRIA

ROT | 5,5 | 19,5  
WEISS | 5,5 | 19,5  
PASSIONSFRUCHT 6,5 | 24  
ERDBEERE & SEKT | 6,5 | 24

## RUM

HAVANNA CLUB 3 | 7.5  
BRUGAL ANEJO | 8.5  
PAMPERO ESPECIAL | 9.5  
HAVANNA CLUB 7 | 10

## WODKA

MOSKOWSKAJA | 7  
ERISTOFF SCHWARZ | 7  
ABSOLUT | 8.5  
GRAUGANS | 15,5

## TRADITIONELL PORTUGIESISCH

GINJINHA | 4.5  
AMARGUINHA | 5  
LICOR BEIRÃO | 5.5  
CRF | 7

## LIQUEURS

LIMONCELLO | 4  
MALIBU | 7.5  
SAFARI | 7.5  
BAILEY'S | 7

## VERMUTE

MARTINI ROSSO | 5.5  
MARTINI BIANCO | 5.5  
MARTINI EXTRA TROCKEN | 5.5

## PORTO-WEIN

NIEPOORT TAWNY | 5.5  
NIEPOORT WEISS | 5.5  
NIEPOORT WEISS TROCKEN | 6.5  
NIEPOORT 10 JAHRE | 8.5  
NIEPOORT 20 JAHRE | 14  
NIEPOORT 30 JAHRE | 25,5

## BIER

SUPER BOCK KLEIN | 2.5  
SUPER BOCK GROSS | 3.5  
SUPER BOCK STOUT | 2.5  
LEFFE BRUNE | 4,5  
SUPERBOCK OHNE ALKOHOL | 2,5  
GUINNESS PINT | 6,5  
SUMMERSBY | 3.5

## SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |  
FANTA ORANGE | 2.5  
EISTEE ZITRONE | PFIRSICH | 2,5  
INGWER-ALE | 2,5  
RED BULL | 3.5

## WASSER

GEREINIGTES WASSER 0,5L | 2,5  
GEREINIGTES WASSER 1L | 3,5  
GEREINIGTES WASSER MIT  
KOHLENSÄURE 0,5L | 2,5  
GEREINIGTES  
KOHLENSÄUREHALTIGES WASSER 1L  
| 3,5  
SPRUEDELWASSER PEDRAS | 2.5  
TONIC WATER SCHWEPPES | 2,5

## KAFFEE & TEE

EXPRESSO | 1.5  
ENTKOFFEINIERT | 1,5  
KAFFEE UND MILCH | 2  
TEA | 2.5  
IRISCHER KAFFEE | 8.5

**Bestellung vorbereiten, und seien Sie versichert, dass sich das Warten lohnt. Danke, dass Sie sich für ein köstliches, hausgemachtes Erlebnis entschieden haben!"**